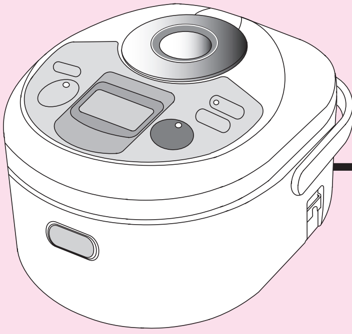
National

IHジャー炊飯器　家庭用

取扱説明書

品番　SR-SG05C



もくじ



- このたびは、IHジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- この説明書と保証書をよくお読みの上、正しくお使いください。そのあと大切に保存し、必要なときにお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

上手に使って上手に節電

保証書別添付

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠ 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠ 注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。
（下記は絵表示の一例です。）

🚫	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
❗	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警告

■電源プラグは根元まで確実に差し込む
（差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因）
●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しない。

■ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない
ぬれ手禁止
（感電の原因）

■蒸気口に顔や手を近づけない、特に乳幼児にはさわらせない
接触禁止
蒸気口
（やけどの原因）

■コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外での使用はしない
（たこ足配線等で、定格を超えると、発熱による火災の原因）

■電源コードや電源プラグを傷つけない
禁止
次のことは絶対にしない。（加工する、高温部に近づける、曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる）
（傷んだまま使用すると、感電やショート、火災の原因）
●修理は、お買い上げの販売店または、修理相談窓口にご相談ください。

■電源プラグのほこり等は定期的にとる
（ほこり等がたまると湿気等で絶縁不良となり、火災の原因）
●電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

■電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない
禁止
（感電、ショート、発火の原因）

■ 通気口やすき間に、異物を入れない
禁止
特にピンや針金等の金属物など
通気口
（感電や異常動作の原因）

⚠ 警告

■子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない
禁止
（やけどやけがの原因）

■水につけたり、水をかけたりしない
水ぬれ禁止
（ショート、感電の原因）
●本体内部に水が入った場合は、販売店にご相談ください。

■絶対に改造や分解、修理をしない
分解禁止
（火災や感電、けがの原因）
●修理は、お買い上げの販売店または、修理相談窓口にご相談ください。

⚠ 注意

■水のかかる所や火気の近くで使わない
禁止
（感電や漏電、火災の原因）

■使用中や使用直後は、高温部に触れない
接触禁止
（やけどの原因）

■心臓用ペースメーカーをお使いの方は、医師とご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

■電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く
（感電やショートを起こし、発火の原因）

■電源コードを巻き取るときは、必ず電源プラグを持つ
（電源プラグがあたってけがの原因）

■不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない
禁止
（転倒によるけがや、火災の原因）

■専用の内なべ以外は入れない
禁止
（過熱によるやけどや、異常動作によるけがの原因）

■使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
電源プラグを抜く
（絶縁劣化による感電、漏電火災の原因）

■持ち運ぶときは、フックボタンに触れない
接触禁止
（ふたが開いて、やけどの原因）

■お手入れは冷えてから行う
（高温部に触れ、やけどの原因）

■壁や家具の近くで、使わない
禁止
（蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色や変形の原因）
●収納キャビネットなどをお使いのときは、蒸気がこもらないようにする。

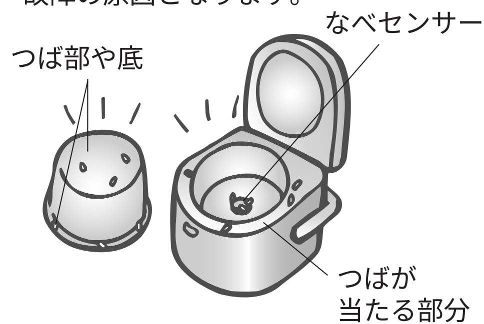
使用上のお願い



故障や誤動作を防ぐために…

■**使用中は、ふたの上にふきんや熱いものを置かない**
蒸気がこもり、ふたが変形したり、スイッチが故障する原因となります。

■**ごはんつぶなど、異物をつけたまま使わない**
故障の原因となります。



■**磁石を炊飯器の上に置かない**
誤動作の原因となります。

■**直射日光が当たる所で使わない**

■**内鍋は炊飯器以外には使わない**

■**磁気に弱いものを近づけない**
記憶が消えたり、雑音が入ることがあります。
●磁気カード
（キャッシュカード、定期券など）
●磁気テープ（カセットテープなど）
●無線機器（テレビ、ラジオなど）



内なべを傷めないために…

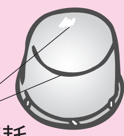
スポンジで洗う！

フッ素樹脂（内　面）

■**スプーンや食器類を入れない。**
■**すしめしのとき、内なべで酢を混ぜない。**
■**調味料を使った場合は,すぐに洗う。**
■**泡だて器などで洗米しない。**
■**金属製のおたまを使うときは、内なべを傷つけない。**
※フッ素樹脂被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。

銅（外　面）

■**緑色のさびや、さびと熱による変色が発生することがありますが、性能や人体への影響はありません。**
■**さびで変色した場合は、酢で軽く拭き取り、水洗いすると色が戻ります。**
■**使用頻度によって浅いキズや部分的な鍋底のメッキの摩耗などが発生しますが、支障はありません。**



内外面共通

■**たたいたりこすったりしない。**
■**みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない。**

お願い

●必ず専用の内なべをお使いください。
●フッ素樹脂被膜のはがれ（人体に害はありません）や変形時は、ナショナル商品取扱店で購入できます。
部品番号：ARE50-793

ふっくらごはんを炊くコツ

1 いいお米を選ぶ

●つやがあり透き通っている！
●割れ米が少ない！
●保存は、冷暗所で！
●精米後は、できるだけ早く！
（夏は半月以内）

2 お米は正しく計る

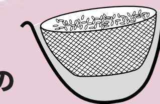


●必ず、付属の計量カップ（180ml）で！
●市販品は200mlです。
●計量米びつでは、誤差がでることがあります。

3 水が澄むまで手早く「とぐ」

●とぐ目的は、こすって表面に残っている米ぬかを落とすことです。

4 ざるに上げたまま放置しない



米が割れて、べちゃつきの原因になります。

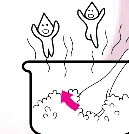
●水に浸さなくても、すぐ炊けます。

5 正しく水加減、洗米や水加減は「水」で

●平らな台の上で左右の目盛を見て合わしてください。

●お湯やアルカリ水のpH9以上は、使わないでください。
（べちゃつきや、黄変の原因）

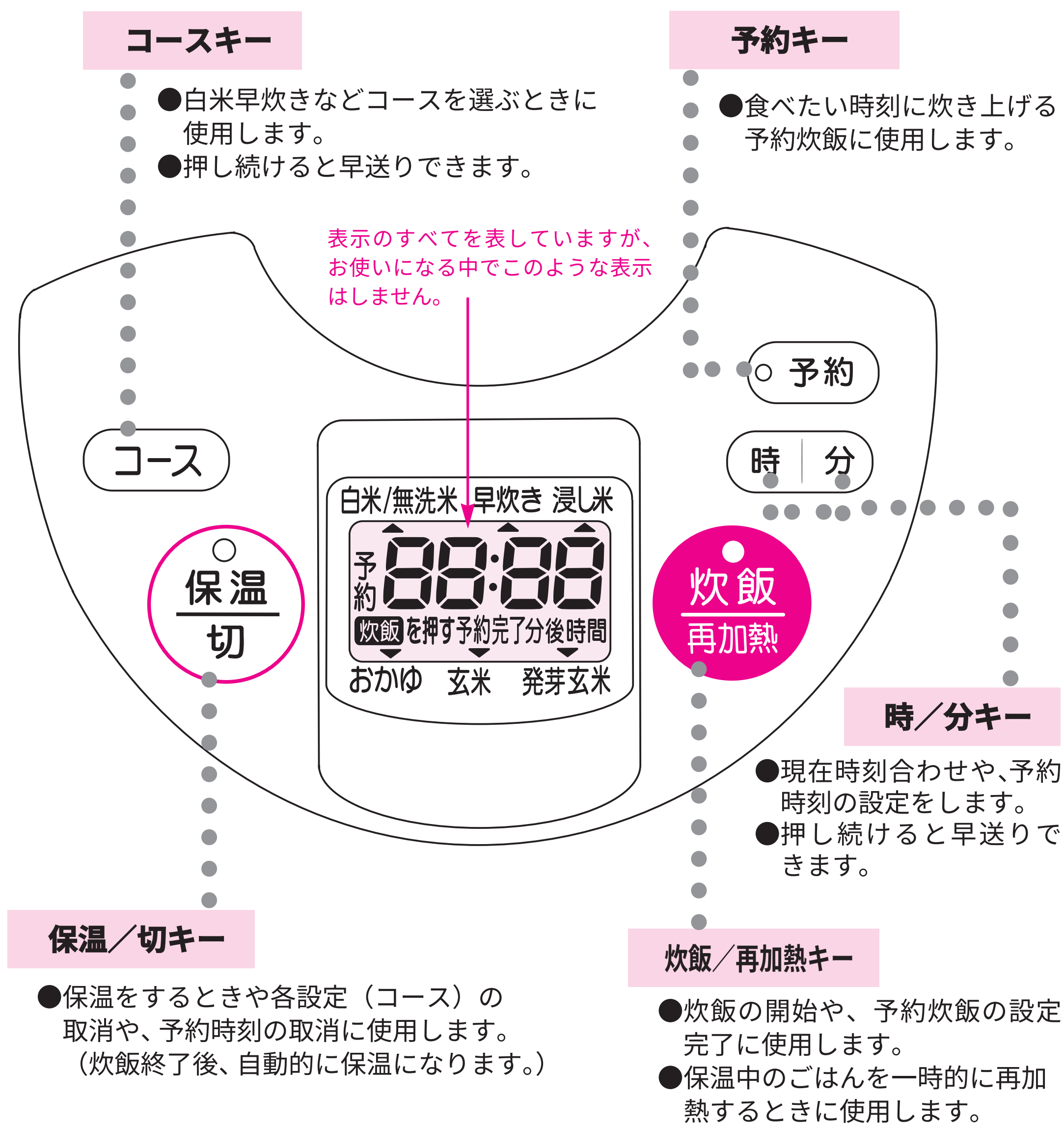
6 炊きあがったらすぐほぐす



●むらす必要は、ありません。
●余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。

各部の名前と扱いかた

表示部



コースキー
- ●白米早炊きなどコースを選ぶときに使用します。
- ●押し続けると早送りできます。

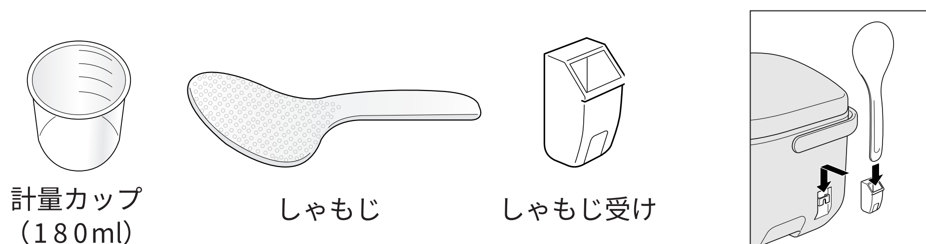
予約キー
- ●食べたい時刻に炊き上げる予約炊飯に使用します。

時／分キー
- ●現在時刻合わせや、予約時刻の設定をします。
- ●押し続けると早送りできます。

保温／切キー
- ●保温をするときや各設定（コース）の取消や、予約時刻の取消に使用します。（炊飯終了後、自動的に保温になります。）

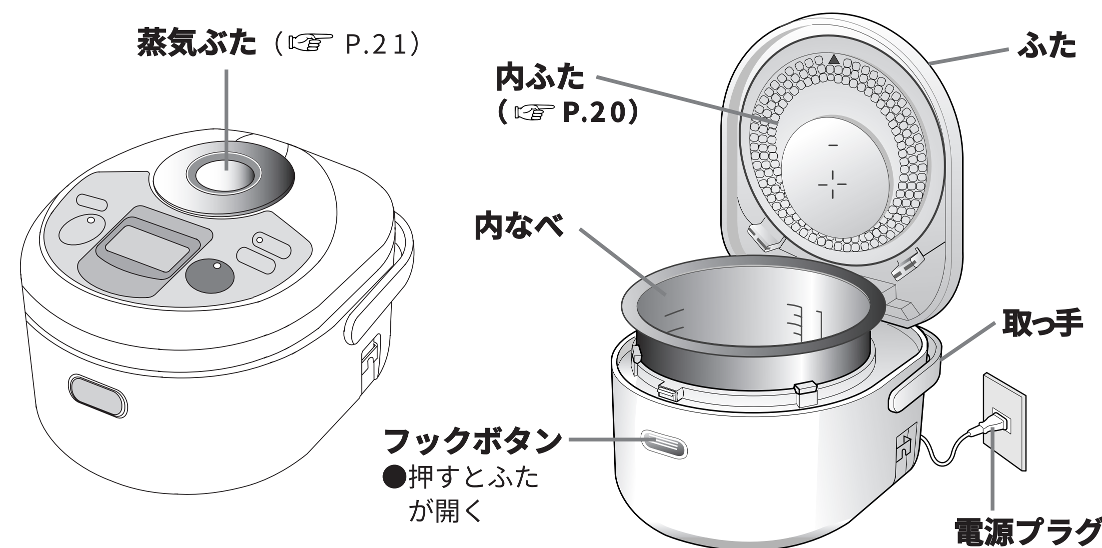
炊飯／再加熱キー
- ●炊飯の開始や、予約炊飯の設定完了に使用します。
- ●保温中のごはんを一時的に再加熱するときに使用します。

付属品（計量カップ・しゃもじ・しゃもじ受け）と取り付けかた



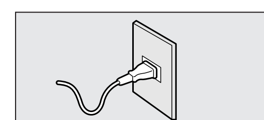
計量カップ（180ml）　しゃもじ　しゃもじ受け

本体

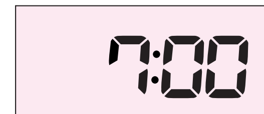


現在時刻の合わせかた

午前8:30に合わせるとき



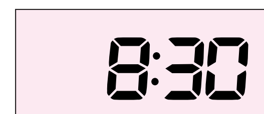
①電源プラグを差込む



※時・分キーは押し続けると早送りができます。
※24時間表示の時計です。
夜中の12時は0：00に、昼の12時は、12：00に合わせてください。
※炊飯や保温及び予約中は時刻合わせは出来ません。



② 時 または 分 キーを1秒以上押す
（時計表示が点滅したら、キーから指を離す）



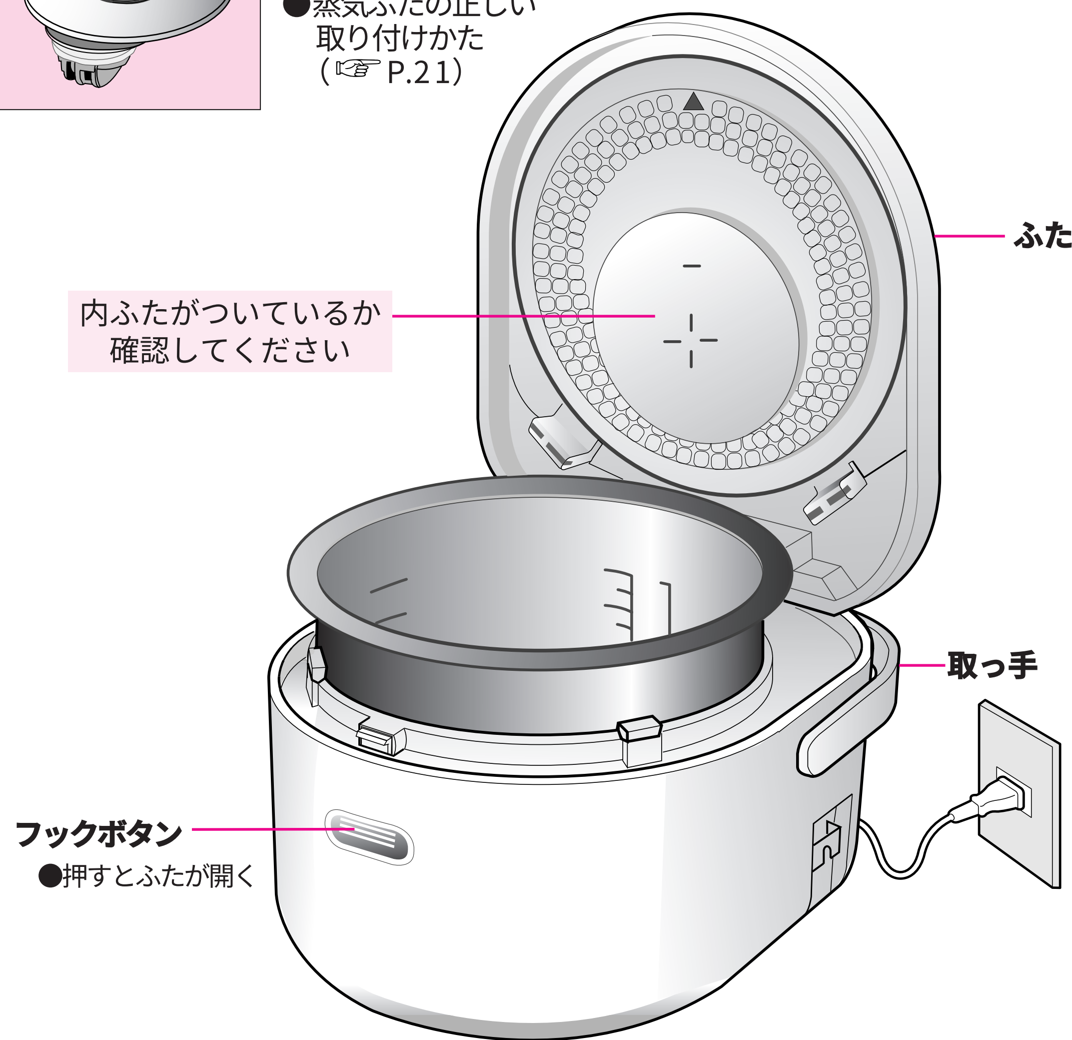
③ 時 または 分 キーを押して現在時刻に合わせる
時 キーを押して8に合わせる
分 キーを押して30に合わせる→8：30に合わす
（5秒間、点滅したあと点灯すると時刻合わせ完了です）

蒸気ぶた



蒸気ぶたがついているか確認してください

●蒸気ぶたの正しい取り付けかた
（☞ P.21）



炊きたいメニューの「コース」と内なべの「水位線」

炊きたいメニュー	コース	内なべの水位線
白米・無洗米	白米／無洗米 浸し米	白米
胚芽精米		
炊きこみごはん	白米／無洗米	
炊きおこわ		炊きおこわ
白米・無洗米　早炊き	早炊き	白米
全がゆ	おかゆ	おかゆ「全」
5分がゆ		おかゆ「5分」
玄米	玄米	玄米
発芽玄米	発芽玄米	白米（☞ P.13）

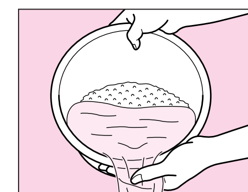
1 付属の計量カップでお米をはかる

●1回で炊けるお米の量は、裏表紙の「仕様」をご覧ください。

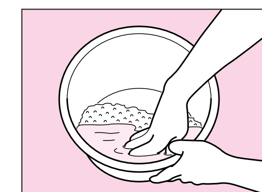


2 内なべでお米をとぐ

●充分に洗米してください。
（おこげができたり、ぬか臭くなる原因）



①たっぷりの水でさっとかきまぜ、水を素早く捨てる。（最初は、水を吸収しやすいため）



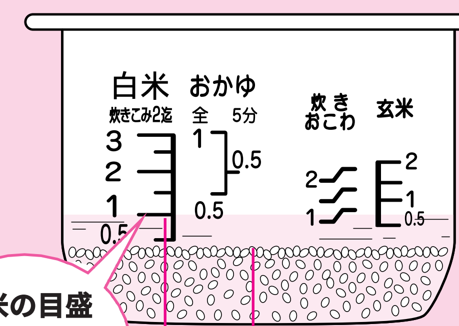
②とぐ→洗い流すをくり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

3 炊きたいメニューの水位線で水加減をする

●水加減は、平らな台の上で。
（左右の目盛を見て、同じ高さに合わす）
●胚芽精米は、白米の目盛に、麦混ぜ米は、白米の目盛より少し多めに合わせます。
●炊き上がりをお好みのかたさにしたいときは水加減を調整してください。

※「浸し米」コース以外は水に浸さなくても、すぐ炊けます。浸水するとごはんがやわらかくなります。

例）白米1カップを炊くとき



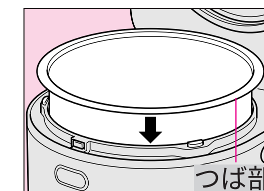
白米の目盛の「1」まで水を入れる

米は平らにならす

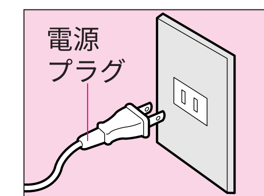
「白米・無洗米・炊きこみ・早炊き・発芽玄米」の水位線

4 内なべを本体に入れる

●周囲の水分やつば部、なべ底の異物はふき取ってください。



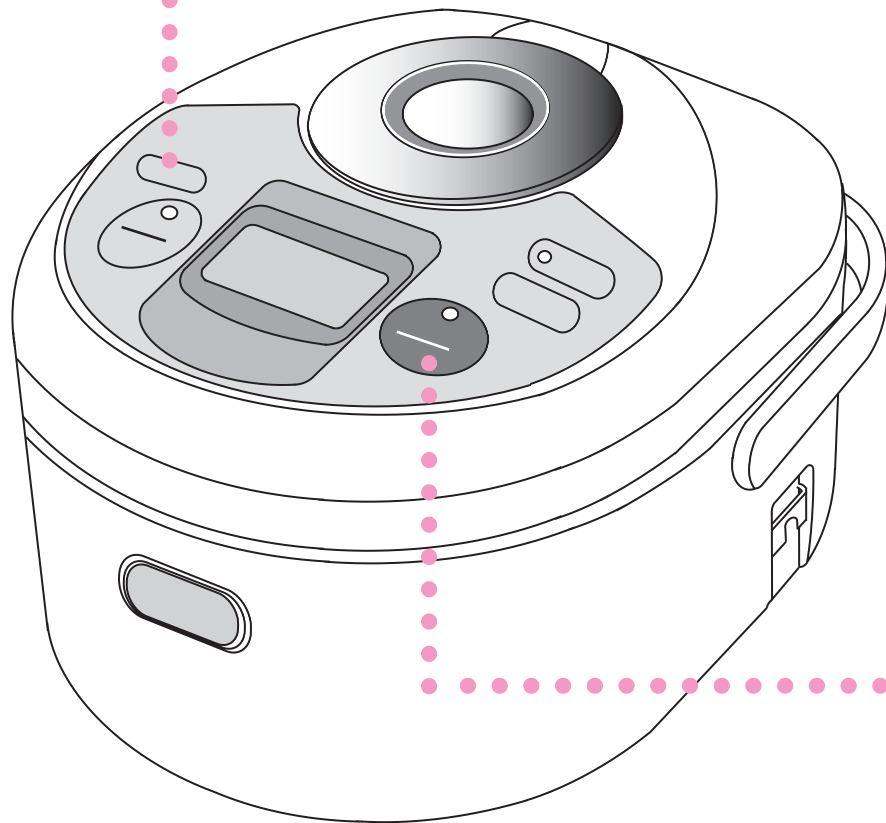
5 ふたを閉め電源プラグを差し込む



ごはんの炊きかた

白米／無洗米
おかゆ・玄米





無洗米を炊くときには（「白米／無洗米」コースで炊飯してください。）

■無洗米はとがずに炊けるお米ですが、次のことにご注意ください。
・無洗米はヌカが取れている分、通常の付属の計量カップで計ると多くなります。
　→水加減は若干多めでお試しください。後はお好みで調整してください。
・無洗米は米と水がなじみにくいことがあります。
　→炊く前に底から軽くかき混ぜてください。
　（水を加えたときに、お米からでんぷんが溶け出して多少白くなります。
　　おこげが出来たり、においが気になるときは、軽く水洗いしてください。）
　→夏場など（水温が高いとき）は、腐敗防止のため予約時間は8時間までにして
　　ください。

操作手順

1 （コース）を押し、使いたい「コース」に「▲」を合わせる

「炊飯を押す」と「炊飯／再加熱」ランプが点滅





他のコースも「▲」を合わせて選ぶ

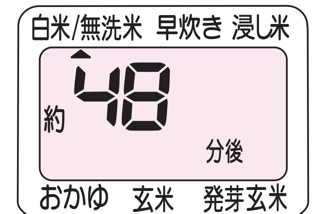
- 「早炊き」を選ぶ（☞ P.12）
- 「浸し米」を選ぶ（☞ P.12）
- 「おかゆ」を選ぶ
- 「玄　米」を選ぶ
- 「発芽玄米」を選ぶ（☞ P.13）

「白米／無洗米」は最初から「▲」を合わせていますので、（コース）を押す必要はありません。

2 （炊飯/再加熱）を押す ▶ 炊飯開始

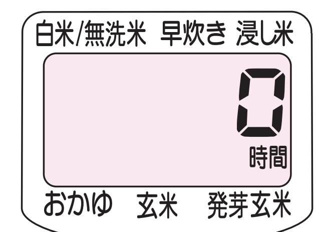
「炊飯/再加熱」ランプ（炊飯/再加熱）が点灯し
炊飯スタート

「白米/無洗米」を選んだときの表示
「白米／無洗米」コースのみ炊き上がるまでの時間が表示されます



3 ピピッと鳴ったら炊き上がり すぐにごはんをほぐす

自動的に保温に変わります。
むらす必要はありません。



とにかく早く炊きたい！

急いでいるときには…「早炊き」コース

1 コース を押し「早炊き」を選ぶ

「▲」を「早炊き」に合わせる



2 炊飯/再加熱 を押す ▶ 炊飯開始

「炊飯/再加熱」ランプ 炊飯/再加熱 が点灯



現在時刻の表示になります

炊きあがるまでの時間の目安	約24分～29分

◆炊飯残時間を 8分前 から表示します。

※早炊きコースで炊くと、ごはんがかためになります。

早くおいしく炊きたい！

浸水させたときには…「浸し米」コース

※十分浸水させたときには、「浸し米」コースを選びます。
お米に吸水させる前炊き工程を短縮することで、通常炊飯よりも炊き上がり時間は短くなります。

1 コース を押し「浸し米」を選ぶ

「▲」を「浸し米」に合わせる



2 炊飯/再加熱 を押す ▶ 炊飯開始

●炊飯/再加熱ランプ 炊飯/再加熱 が点灯



現在時刻の表示になります

炊きあがるまでの時間の目安	約30分～34分

◆炊飯残時間を 12分前 から表示します。

※お米の種類、季節、水温により浸水時間は異なりますが、
夏期は30分、冬期は1時間以上の浸水を目安にしてください。

発芽玄米コース

1 コース を押し「発芽玄米」を選ぶ

「▼」を「発芽玄米」に合わせる



2 炊飯/再加熱 を押す ▶ 炊飯開始

「炊飯/再加熱」ランプ 炊飯/再加熱 が点灯



現在時刻の表示になります

炊きあがるまでの時間の目安	約56分～1時間15分

◆炊飯残時間を 12分前 から表示します。

※白米と混ぜて炊いたときよりも発芽玄米だけを炊くときのほうが
炊飯時間は長くなります。



発芽玄米とは

発芽玄米は浸水して0.5mm程度発芽しかけた状態の玄米です。
発芽することでGABA（ギャバ）と呼ばれるガンマーアミノ酪酸が増加します。
最近、健康食品としても注目されています。

お願い

●市販品をご利用のときは、製品の記載内容を目安にしてください。

●発芽玄米の種類により、炊き上がりのかたさはちがいます。お好みにより水加減を調節してください。

※発芽玄米1カップあたり80mLまで水を減らすことができます。

※水を多くしてもやわらかくならないときは、「玄米」コースで炊飯してください。

お知らせ

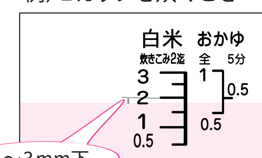
●「発芽玄米」コースは発芽玄米を作る機能ではありません。
発芽玄米を炊飯する機能です。

自家製発芽玄米を炊くときは・・・

■水量の目安

発芽した玄米のカップ数に応じて、「白米」の水位線から約1～3mm程度、水を減らしてください。

例）2カップを炊くとき



■白米と自家製発芽玄米を混ぜたときの水量の目安

	カップ数		水量の合わせかた
	白米	発芽した玄米	
3	1	2	白米「3」の3mm下
	2	1	
2	$\frac{2}{3}$	$1\frac{1}{3}$	白米「2」の2mm下
	$1\frac{1}{3}$	$\frac{2}{3}$	
1	$\frac{1}{3}$	$\frac{2}{3}$	白米「1」の1mm下
	$\frac{2}{3}$	$\frac{1}{3}$	

※上記を目安に、お好みにより水加減を調節してください。
混ぜる発芽玄米の量がわずかなときは減らす量を少なくしてください。

お知らせ

発芽前の玄米2カップは、発芽すると約3カップに増えます。
炊く前に再度、計量カップで計り直してください。
発芽した玄米は3カップまで炊飯できます。

注意

予約炊飯はしない。（腐敗のおそれがあります）

注意

●水と発芽玄米を入れたときの水の量は「白米」3カップの水位線以下にする。

●エラーメッセージ U12 を表示したときは、水の量を少なくするか「玄米」コースで炊飯する。

食べたい時刻に炊き上げる

予約炊飯のしかた（白米）

まず 現在時刻が合っているか確認をして下さい。
間違っているときは正しく合わせてください。（☞ P.7）

炊き上がり時刻を午前7:30に予約するとき

1 ○ 予約 **を押す**



「炊飯/再加熱」ランプと「炊飯を押す」が点滅

2 時 および 分 キー **を押して炊き上がりの時刻を合わせる**

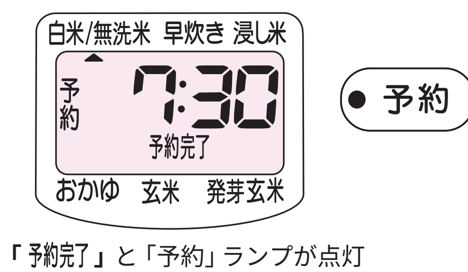
（時刻は24時間表示です）



●「分」キーは10分単位で進みます
押し続けると早送りできます

3 炊飯 再加熱 **を押す**

➡ **予約完了**



「予約完了」と「予約」ランプが点灯

おかゆ、玄米、発芽玄米（市販品）も予約炊飯ができます。
「予約」キーを押す前に「コース」キーで選んでください。

予約を取消すときや操作を途中でやめるとき



を押す

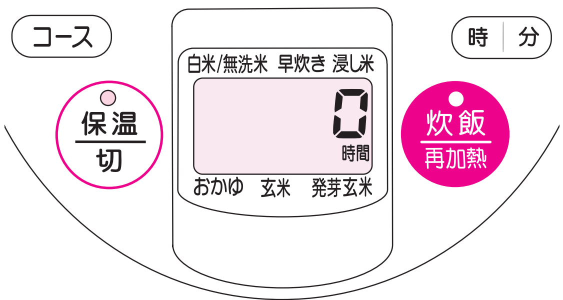
お知らせ

- ●予約炊飯するとごはんがやわらかめになったり、コゲができやすくなったりする場合があります。
- ●白米は1時間10分未満（玄米は2時間10分未満）に予約しないでください。予約するとすぐに炊飯が始まります。
- ●予約中に「予約」を押すと現在時刻が表示されます。

お願い **●夏場など水温が高いときは、目安として 13時間以上（無洗米や発芽玄米は8時間以上）の予約は腐敗防止のためおやめください。**

炊きあがると、自動的に「保温」

- ●保温ランプが点灯します。
- ●保温の経過時間を１時間単位で23時間まで表示します。（０時間は１時間を経過していないときに表示）
- ●24時間を超えると現在時刻の表示になります。
- ●12時間以上の保温はしないでください。
- ●96時間を超えると「U14」を表示します。（☞ P.25）
- ●白米（無洗米）以外は保温しないでください。



保温のコツ

- ●よくといでぬかを落とす
- ●しゃもじを入れたまま保温しない
- ●炊き上がったらすぐほぐす
- ●保温は12時間までにする

保温を取消すときや保温中のごはんがなくなったら

保温 切 **を押して保温を中止し、電源プラグを抜いてください。**

●電源プラグを差した状態では約１Wの電力を消費します。

一旦取消しをした保温を再開するときは



を押す

保温中のごはんを再加熱する（ごはんの温度を高めたいときに）

保温状態のときに



●「保温ランプ」が２分～７分点滅したあと点灯状態に戻り、「再加熱」完了です。
◎「保温ランプ」点灯中以外は「炊飯／再加熱」キーを押しても「再加熱」はできません。
◎ ごはんの温度が50°C以下や冷えたごはんのときは「再加熱」はできません。ピー音が4回鳴ります。

いろいろなごはんの炊きかた

炊きこみごはん

五目ごはん

材料

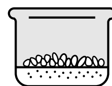
米（うるち米）……………………2カップ
ごぼう・こんにゃく…………… 各20g
干ししいたけ……………………… 2枚
油揚げ……………………………… ⅓枚
鶏肉・にんじん………………… 各30g
みつば（2cm長さに切り熱湯をかける）
……………………………………5〜6本

Ⓐ
- しょうゆ………………… 小さじ2
- 酒………………………… 小さじ2
- みりん…………………… 小さじ1
- 塩………………………… 小さじ⅓
- 即席だしの素…………… 小さじ⅓

炊きこみごはん おいしいのコツ

炊飯容量	0.5〜2カップ
具の量	米の質量（重さ）の30〜50% （白米1カップ＝約150g）

- 米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
- 具は小さめに切り、**米の上にのせ、混ぜないで炊飯**してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。



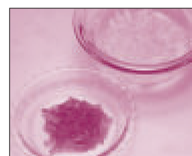
- 炊きこみごはんは、**すぐに炊飯**してください。予約・「浸し米」コースは使わないでください。（調味料が沈澱してうまく炊けません）

▶ **市販の炊きこみごはんの素を使うとき**
だし汁（具の中の液を含む）を入れたあと、白米の目盛通りに水加減します。
具は混ぜないで米の上にのせてください。
炊きあがりのごはんがやわらかくなることがあります。

作りかた

1 米を洗う。

❷ごぼうはささがきにして水につけ、こんにゃくは、さっとゆでて、細切りにする。



❸干ししいたけはぬるま湯につけてもどし、石づきをとり、細切りにする。



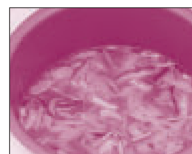
❹油揚げは熱湯をかけ、鶏肉とともに細切りにし、にんじんはせん切りにする。



❺①の米とⒶを入れ、

水加減	白米目盛2まで

❻よくかき混ぜ、平らにする。



❼②③④の具をのせる。（具は混ぜない）

❽ (コース) を押して「白米/無洗米」を選ぶ

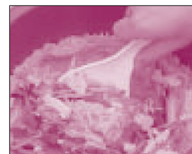


❾ 炊飯 再加熱 を押す。



⑩炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

⑪器に盛り、みつばを飾る。



炊きおこわ

赤飯

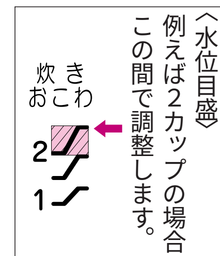
材料

もち米…………………………… 2カップ
あずき……………… ¼カップ（35g）
ごま塩……………………… 適量

炊きおこわ おいしいのコツ

炊飯容量	1〜2カップ
具の量	米の質量（重さ）の30〜50% （もち米1カップ＝約150g）

- 米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
- 具は小さめに切り、**米の上にのせ、混ぜないで炊飯**してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。
- 炊きおこわは、**すぐに炊飯**してください。予約・「浸し米」コースは使わないでください。
（調味料が沈澱してうまく炊けない）
- もち米100%で炊く場合と、うるち米を混ぜて炊く場合で、水加減がちがいます。目盛の左下の線はもち米100%のときの水加減です。うるち米を混ぜると水加減が多くなります。



作りかた

❶あずきはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら煮汁を捨てる。再び水を加え、指でつぶせるくらいまで弱火でゆっくり煮る。

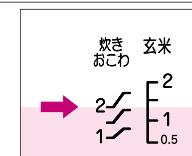
※煮汁をおたまですくい上げて空気に触れさせると、色が鮮やかになります。

❷①をざるにあげ、ぬれぶきんをかけておく。煮汁は冷ます。

❸もち米を洗い、ざるに上げ、30分以上、水を切る。

❹煮汁を入れ、かき混ぜ平らにする。

水加減（煮汁）	炊きおこわ目盛2まで



❺②のあずきをのせる。

❻ (コース) を押して「白米／無洗米」を選ぶ



❼ 炊飯 再加熱 を押す。



❽炊けたらほぐして器に盛り、ごま塩をふる。

いろいろなごはんの炊きかた



材　料

米（うるち米）0.5カップ
塩 ……………………少々
小梅 …………………適量

●全がゆと五分がゆの水位目盛がありますので、好みにより炊き分けてください。

●五分がゆの方が水分の多いおかゆになります。

おかゆ おいしいのコツ

●白米（うるち米）以外は使用しないでください。
また牛乳類も使用しないでください。
うまく炊けません。

●味つけは炊きあがってからしてください。
（調味料が沈澱してうまく炊けません）

▶ **具を入れて炊く場合**

●具の量は白米質量（重さ）以下が最適です。
（白米1カップ＝約150g）

●ごはんからのおかゆはできません。

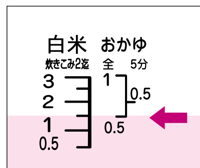
おかゆの炊飯容量

	炊飯容量（具を入れるとき）
全がゆ	0.5〜1カップ（0.5）
五分がゆ	0.5カップ

作りかた

❶米を洗う。

❷ 水加減　全がゆ目盛0.5まで



❸ コース を押して「おかゆ」を選ぶ



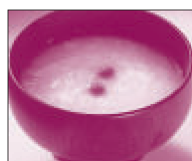
❹ 炊飯 を押す



❺炊けたら塩を加え、おたまでかき混ぜる。



❻器に盛り、小梅をのせる。



◆炊飯残時間を 5分前 から表示します。



材　料

玄米 ……………1カップ
いり白ごま …………少々
いり黒ごま …………少々

玄米 おいしいのコツ

炊飯容量	0.5〜2カップ

▶ **具を入れて炊く場合**

●具の量は玄米の質量(重さ)の30〜50%が適量です。
(玄米1カップ＝約145g)
玄米や具の量が多すぎると、うまく炊けません。

●具は小さめに切り、**玄米の上にのせ、混ぜないで炊飯**してください。
混ぜるとうまく炊けません。

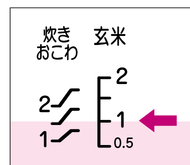
作りかた

❶玄米は軽く洗い、ゴミや、もみがらを取り除く。



❷①の玄米を入れ、

水加減　玄米目盛1まで



❸ コース を押して「玄米」を選ぶ



❹ 炊飯 を押す



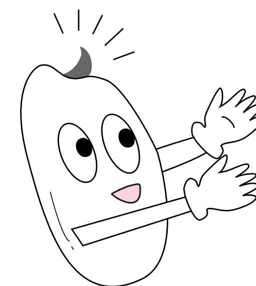
❺炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。



❻器に盛り、白ごまと黒ごまをかける。

◆炊飯残時間を 13分前 から表示します。

発芽玄米



材　料

発芽玄米…………⅔カップ
米（うるち米）…1⅓カップ

▶ 配合割合目安
　発芽玄米1：白米2

▶ 詳細はP13を参照してください

発芽玄米 おいしいのコツ

炊飯容量	0.5〜3カップ

▶ **具を入れて炊く場合**

炊飯容量	0.5〜2カップ

●具の量は発芽玄米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。(発芽玄米1カップ＝約145g)
発芽玄米や具の量が多すぎると、うまく炊けません。

●乾物などを入れるときは、必ず一度戻してください。

●具は小さめに切り、**発芽玄米の上にのせ、混ぜないで炊飯**してください。
混ぜるとうまく炊けません。

必ず、市販品（発芽玄米）の表示に従ってください

作りかたの一例

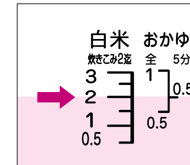
❶白米を洗う



❷発芽玄米を洗い、固まりはほぐす
（洗わなくてもよい製品もあります。）

水加減　白米目盛2まで

市販品の表示に従ってください



❸ コース を押して「発芽玄米」を選ぶ



❹ 炊飯 を押す



❺炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。



❻器に盛りつける。

◆炊飯残時間を 12分前 から表示します。

使うたびに洗うもの

しゃもじ　内なべ　内ふた　蒸気ぶた

洗い方 **薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、水をふき取る。**

●ベンジンやシンナー、みがき粉、金属たわし、ナイロンたわし等は使わないでください。

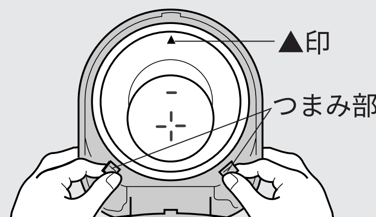
内ふた

■取り外しかた

①つまみ部（両側）全体を持ち、（奥にある凸部も一緒に）
②手前に浮かせてから、下方に引っ張る。

■取り付けかた

①▲印側の凸部を、ふたの上方にある溝に斜め下方から差し込み、
②つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまで、ふた側に押し込む。



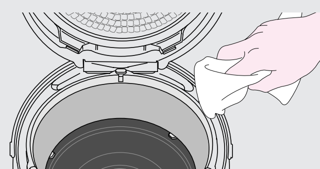
お願い

●食器洗い機や食器乾燥器は、使わないでください。
●特に調味料を使った場合（炊きこみごはんや豆ごはん等）は、すぐに洗ってください。においや腐敗の原因になります。

内なべ（☞ P.4）

上枠

固く絞ったふきんで拭いてください。



お願い

●上枠内に水などを流しこんで洗わないでください。

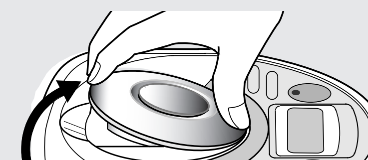
なべセンサー

異物などがこびりついたときは、
中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽くみがき、
固く絞ったふきんでふく。

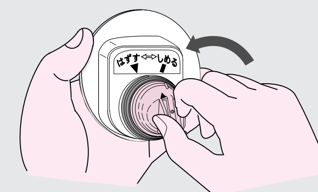
蒸気ぶた

■外しかた

①持ち上げ、

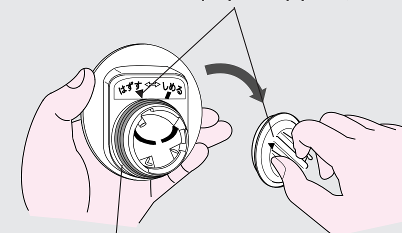


②矢印の方向に回し、手前に引き抜く。



■取り付けかた

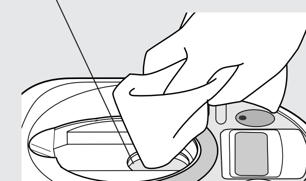
①▼と▲の位置をあわせ、
②矢印の方向に、カチッと音がするまで回し、
③本体に押し込み、取り付ける。（浮きや傾きがないこと）



■洗いかた

蒸気ぶたをぬるま湯にしばらくつけた後、洗い流す。

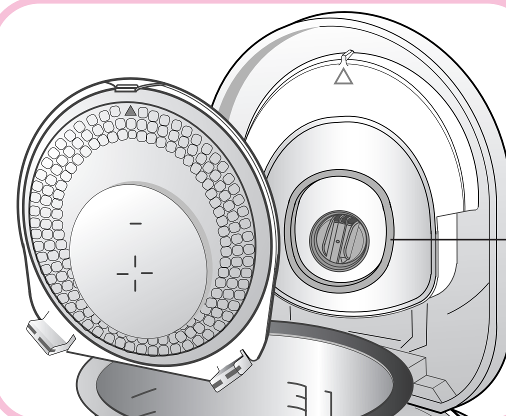
取付部は、固く絞ったふきんでふく。



お願い

●蒸気ぶたの中に異物や汚れがあると、誤動作の原因となります。きれいに洗い流してください。

●食器洗い機、食器乾燥器は使わないでください。



■ふた内面のお手入れ

内ふたを取り外し、ふた内面とパッキンを固く絞ったふきんでふいてください。

本体が…

サービスを依頼される前にご確認ください。

症状	ご確認ください	参照ページ
キー操作(炊飯)ができない	●電源プラグをコンセントに入れましたか？ ●表示部に「U15」「H01」など、表示をしていませんか？ ●各ランプが点灯していませんか？ →ランプ点灯中は、キー操作ができません。「保温／切」キーを押し、ランプを消してから行ってください。	9 25 －
予約をすると、すぐに炊飯が始まる	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●1時間10分未満（玄米のときは、2時間10分未満）に予約していませんか？ →予約すると、すぐに炊飯が始まります。	7 14
予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●「炊飯／再加熱」キーを押しましたか？ ●コースにより異なりますが、「白米／無洗米」を予約炊飯すると、2時間未満の予約設定時間で約50分前、2時間以上の予約設定時間で約40分前から炊飯を開始します。	7 14 －
炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。（最大30分程度、長くなります。） ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。	－ －
再加熱ができない	●保温ランプが点灯していますか？ ●ごはんが冷たくないですか？ →50°C以下のときは、できません。 （ピー音が4回鳴ります）	15 15
蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内なべのふちに、ごはんがついたり、変形したりしていると、蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。 ●内ふたのつまみ部は、両側とも押し込まれていますか？	－ 20
炊飯中、停電になったり、ブレーカーが落ちたとき	●炊き上がり時刻が、遅れることがあります。 ●停電の長さによっては、うまく炊けないことがあります。	－ －
炊飯や保温中に音がする	●「ブーン」音 → 熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジィー」音 → 通電したときに発生する音です。 ●「シュー」音 → 蒸気が吹き出す音です。	－ － －

お知らせ

■リチウム電池について

電源プラグを抜いているとき、リチウム電池によって時計は動いています。
リチウム電池が消耗しても、電源プラグをコンセントに差し込み時刻をセットし直すと問題なく使用できます。
リチウム電池の定期的な交換は不要ですが、もし取り替えられる場合は、お買い上げの販売店または修理相談窓口にご相談ください。

■電源プラグについて

電源プラグを抜き差しするときに電源プラグの先端にパチパチと火花が飛ぶことがありますが、これはIH（誘導加熱）方式固有のもので故障ではありません。

■「炊飯／再加熱」「保温／切」キーの上の凸部（●、▬）は

⇨ 目の不自由な方々に対して配慮してあります。

■誤って、内なべを入れないで水や米を本体に入れてしまったときは

⇨ 販売店にご相談ください。

故障かな!?

うまく炊けないとき／こんな表示が出たら

ごはんが…

症状	理由	参照ページ
ごはんが ●かたい ●やわらかい	●傾いた場所で水加減すると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ごはんのかたさが変わります。	9
	●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ごはんのやわらかさ、かたさが変わります。	－
	●予約炊飯すると、ごはんがやわらかめになります。	14
	●充分に浸水せずに「浸し米」コースで炊飯するとかたくなります。	12
	●早炊き炊飯にすると、ごはんがかためになります。	12
ごはんがこげる（底にうすいキツネ色以上にこげが付く）	●内なべの底やなべセンサーに異物がついているためです。	4
	●炊きこみごはんや胚芽米を炊飯したためです。	－
	●白米を別のメニューで炊飯していませんか？	－
	●無洗米を使っていませんか？ →気になる場合は軽く水洗いください。	10
ごはんが乾燥する	●12時間を超えて保温したためです。	15
	●くり返し、再加熱したためです。	15
	●ふたのすき間から、蒸気がもれているためです。	－
	●蒸気ぶたを、セットしましたか？	8
ごはんが ●変色する ●におう ●露がつく	●炊き上がったごはんを、すぐにほぐさなかったためです。（余分な水分が残り、露がついたり、べちゃつくことがあります。）	11
	●12時間以上保温したためです。	15
	●冷めたごはんをつぎ足し、保温したためです。	－
	●洗米が、不十分なためです。	9
	●お米や水の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色くみえることがあります。	－
	●炊きこみごはんを炊いた後は、においが残るので念入りに内なべを洗ってください。	4
ごはんがなべにこびりつく	●お米の種類によりますが、やわらかいごはんや粘りのあるごはんはつきやすいことがあります。	－
	●オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶け乾燥したもので害はありません。洗米が不足するとつきやすくなることがあります。	－
おかゆがのり状になる	●予約炊飯で、お米を長時間水に浸したためです。	－
	●おかゆを、保温したためです。	裏表紙
炊き上がり後、ごはんの中央部がくぼんでいる	●IH加熱の特徴で、ごはんを包み込んで炊き上げるためです。	－

こんな表示が出たら…

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
U10	●内なべがセットされていますか？ →専用の内なべをセットしてください。	9
U12	●内なべの底やなべセンサーに異物がついていませんか？ →異物を取り除き、「保温／切」キーを押してください。	9
	●水の量が多くありませんか？ →「保温／切」キーを押してください。 次に炊飯するときは水加減を少なめにしてください。	－
	●蒸気ぶたなしで、「炊飯／再加熱」キーを3回押して炊飯したときに表示することがあります。 →炊飯はそのままできますので、炊き上がり後「保温／切」キーを押してください。	－
	●「発芽玄米」コースで炊飯したとき →水の量を少なくするか「玄米」コースで炊飯してください。	13
U14	●96時間以上の保温をしていませんか？ →「保温／切」キーを押してください。	15
U15	●ふたが開いていませんか？ →ふたをきっちり閉めてください。	－
	●蒸気ぶた（上下正しくセットされた状態）が付いていますか？ →蒸気ぶたを取り付けてください。 紛失したときは、ナショナル商品取扱店でご購入ください。 購入するまでの期間は、「炊飯／再加熱」キーを3回押すと炊飯できますが、おいしさ度は低下します。 ※この炊飯方法をすると「U12」を表示することがあります。炊飯はそのままできますので、炊き上がり後「保温／切」キーを押してください。	21
	●蒸気ぶたの中に、異物が入っていませんか？ →蒸気ぶたの異物を取り除いて、きれいに洗ってから取り付けてください。	21
U17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 「保温／切」キーを押し、別のコンセントをお使いください。 炊飯できないときは、販売店にご連絡ください。	－

● 上記の処置をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

H01・H02	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	－

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- **修理**は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **その他のお問い合わせ**は、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間

当社は、このＩＨジャー炊飯器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

「故障かな？」（→P.22～25）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる商品については、ご希望により有料で修理させていただきます。

●修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**

FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック
修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	(0243)34-1301

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	(027)352-1109
水戸	水戸市柳河町309-2	(029)225-0249
つくば	つくば市花畑2丁目8-1	(0298)64-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	(043)208-6011
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	(03)5477-9780
山梨	甲府市下飯田2丁目1-27	(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	(06)6359-6225
奈良	大和郡山市椎木町404-2	(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	(083)986-4050

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	(089)971-2144

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	(097)556-3815
宮崎	宮崎県宮崎郡清武町下加納366-2	(0985)85-6530
熊本	熊本市健軍本町12-3	(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0902

仕様

品　　番		SR-SG05C
電　　源		交流　100V　50／60Hz
消費電力（約）	炊飯時	700W
	保温時	450W（24W※1）
炊飯容量 （　）内は1回に炊けるお米のカップ数	白米/無洗米（早炊き）	0.09L～0.54L（0.5～3カップ）
	胚芽精米	0.09L～0.54L（0.5～3）
	炊きこみ	0.09L～0.36L（0.5～2）
	炊きおこわ	0.18L～0.36L（1～2）
	全がゆ	0.09L～0.18L（0.5～1）
	五分がゆ	0.09L　（0.5）
	玄米	0.09L～0.36L（0.5～2）
	発芽玄米	0.09L～0.54L（0.5～3）
コードの長さ		1.0m
質　　量（約）		2.9kg
大きさ（約）	幅	22.2cm
	奥行	25.4cm
	高さ	17.6cm（36.0cm※2）

●炊飯時及び保温時の消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●（※1）は、安定時平均保温消費電力です。（室温20℃の場合）
●（※2）は、ふたを開けたときの高さです。
●電源が" 切 "の状態での消費電力は、約1Wです。（電源プラグを接続した状態）
●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
　また、アフターサービスもできません。

	炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用		炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用
白米／無洗米	約48分	○	○	浸し米	約30分～34分	○	×
炊きこみ	約48分	×	×	おかゆ	約51分～1時間	×	○
炊きおこわ	約48分	×	×	玄米	約2時間	×	○
早炊き	約24分～29分	○	×	発芽玄米	約56分～1時間15分	×	○※3

●表内の「×」印はおすすめできない機能を含みます。
●（※3）は、自家製の発芽玄米の予約はおすすめできません。

愛情点検　**長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！**



このような症状はありませんか
●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。
●本体から煙がでたり、焦げくさい臭いがする。
●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。
●その他の異常や故障がある。

このような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検を依頼してください。

便利メモ（おぼえために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	販売店名	☎（　　）
品　番	SR-SG05C	お客様ご相談窓口	☎（　　）

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部
〒651ー2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

RZ19-793
S1202Y1033